



MENÜ

HERBSTSALAT

bunte Pflücksalate / Apfel / rote Bete / Tête de Moine
rote Feigensauce / alter Balsamico / Brioche-Croûtons

B/O

Vegetarisch



KÜRBISSUPPE

vom Hokkaido / Kokosmilch / Ingwer
steirisches Kernöl / Kürbiskern-Crunch

Vegan



OCHSENBÄCKCHEN

sanft geschmort / kräftige dunkle Bratenjus
bunte Möhren / gebratene Semmelknödel

a1/C/G/L



BIRNE „HELENE“

klassisches Dessert / Mini-Birnen in Pistazienbrösel
Mascarpone-Birneneis / Schokoladensauce

Vegetarisch

C/G/h7

4-Gang-Menü 54,-

3-Gang-Menü
ohne Suppe 45,-



VORSPEISEN

KÜRBISSUPPE

vom Hokkaido / Kokosmilch / Ingwer
steirisches Kernöl / Kürbiskern-Crunch

Vegan

10,-



HERBSTSALAT

bunte Pflücksalate / Apfel / rote Bete / Tête de Moine
rote Feigensauce / alter Balsamico / Brioche-Croûtons

Vegetarisch

a1/C/G/M/O

17,-



SCHEPPERLING

Waldecker Ofenkuchen / hausgebeizter Bömlo-Lachs
Honig-Kräuterschmand / Blattsalate

Regional

a1/C/D/G

19,-



DREIERLEI VORSPEISE

VITELLO TONNATO / rosa Kalbsrücken / Thunfisch-Anchovi-Sauce
CONFIERTE WILDGARNELE / Glasnudel / Wakame / Krabbenchip
BÜFFEL-CAPRESE / Mozzarella / Kirschtomaten / Basilikumcreme

B/C/G/D/N/O

23,-

SALATE

GEMISCHTE BLATTSALATE

in Olivenöl-Vinaigrette mit Kräuterschmand

Vegetarisch

G/O

9,-



BUNTER SALATTELLER

mit gebratenen Filetspitzen und geriebenem Schafskäse

F/G/O

19,-

als Vorspeise 12,-



HAUPTGERICHTE

KÜRBIS-PASTA
feine Bandnudeln / Hokkaido / Knoblauch / Chili / Radicchio
Minze / Kernöl / geriebener Parmesan
a1/G
Vegetarisch
oder vegan
Menüportion 22,-
19,-



ZANDER
auf der Haut gebratenes Filet / Haselnuß-Kürbis-Schmelze
Kartoffel-Schnittlauchstampf / gebräunte Kohlrabi
a1D/G/h2
Menüportion 29,-
25,-



ROTE MEERBARBE
gebratene Filets in Zitronenöl / würziger Biryani-Gemüse-Reis
Beluga-Linsen / gegrillte Paprika
D/L
Menüportion 31,-
27,-



OCHSENBÄCKCHEN
sanft geschmort / kräftige dunkle Bratenjus
bunte Möhren / gebratene Semmelknödel
a1/C/G/L
Menüportion 28,-
24,-



IBERICO-KOTELETTE
vom spanischen Eichelmast-Schwein / natur gegrillt / Salsa Chorón
Spitzkohl-Apfelsalat / kandierte Walnüsse / frisches Baguette
a1/C/G/h3
32,-



DRY AGED BEEF
rosa Cut vom Emslandrind (Metzgerstück) / Pfeffer-Bèarnaise
grüne Bohnen mit roten Zwiebeln / Kartoffel-Gratin
a1/C/G
Regional
34,-



DESSERT

HAUSGEMACHTE FRUCHTSORBETS

Himbeer-Vanille / Mango-Maracuja / Erdbeer-Balsamico
Johannisbeer-Cassis / Limette-Pfefferminz

Vegan

je Kugel 3,-
aufgefüllt mit Sekt 3,-



SANDDORN

fein-herbes Vanille-Sanddorn-Eis / gerösteter Mohn
lauwarmer Schokokuchen / Portwein-Zwetschgen

Vegetarisch

C/G/h1/h2

11,-

KÄSE

CREMIGER LA BRIQUE-ZIEGENKÄSE

mit Wildblüten-Honig

G

9,-



Vegetarisch

AUSWAHL VON FRANZÖSISCHEM KÄSE

mit Oliven und Weintrauben

G/O

14,50

Unsere Geschenkidee für einen lieben Menschen!

Einen Gutschein von



RESTAURANT

...und für Ihre Festlichkeiten zu Hause, beliefern wir Sie gern mit kalten und warmen Spezialitäten aus unserer Küche, oder stellen Ihnen unsere Räumlichkeiten für geschlossene Gesellschaften zur Verfügung!

Fragen Sie uns!

Telefon und Fax: (05691)7652

mobil: 0173 / 5133019

www.schaefers-restaurant.de
info@schaefers-restaurant.de